

PANEVĖŽIO „ŠVIESOS“ UGDYMO CENTRO VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

- 1. Pareigų pavadinimas.** Panevėžio „Šviesos“ ugdymo centro virtuvės darbininkas yra nekvalifikuotas darbuotojas.
- 2. Pareigybės grupė: 6** (darbuotojai, kurių pareigybės priskiriamos D lygiui (toliau – darbininkai).
- 3. Pareigybės lygis: D**

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Virtuvės darbininkas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 4.1 Turi būti ne jaunesnis kaip 18 metų, turėti galiojančią asmens medicininę knygelę ir sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.
 - 4.2 Virtuvės darbininkas privalo išmanyti:
 - 4.2.1. maitinimo įstaigos darbo organizavimą;
 - 4.2.2 Geros Higienos Praktikos Taisyklės (toliau GHPT);
 - 4.2.3. virtuvės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 4.2.4. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 4.2.5. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus;
 - 4.2.6 kėlimo darbų leidžiamas normas;
 - 4.2.7 produktų ir žaliavų pakrovimo bei transportavimo taisykles;
 - 4.2.8 nelaimingų atsitikimų darbe tyrimo tvarką;
 - 4.3 Virtuvės darbininkas privalo vadovautis įstaigos darbo tvarkos taisyklėmis, įstaigos vadovo įsakymais, vykdyti maisto gamybos vedėjo nurodymus.

III SKYRIUS VIRTUVĖS DARBININKO FUNKCIJOS

5. Panevėžio „Šviesos“ ugdymo centro virtuvės darbininkas vykdo šias funkcijas:
 - 5.1. atlieka pirminio daržovių ir vaisių paruošimo darbus: plauna ir valo daržoves. Pakrauna daržoves į daržovių valymo mašiną, stebi valymo eigą. Smulkina daržoves peiliu ar trintuve;
 - 5.2. padeda virėjams formuoti pusgaminius;
 - 5.3. padeda pernešti iš vienos vietos į kitą žaliavas ir paruoštus produktus, o taip pat indus: lėkštes, puodelius, stiklines ir pan.;
 - 5.4. padeda pastatyti puodus ant viryklės ir juos nukelti.
 - 5.5. padeda atlikti virėjų ir savo darbo vietos valymą, bei dezinfekciją.
 - 5.6. Pavalgius lankytojams, plovykloje padeda surūšiuoti nešvarius indus, suplauti ir sunešti išplautus indus į virtuvę.
 - 5.7. Indų plovykloje padeda palaikyti švarą ir tvarką. Esant reikalui, išdezinfekuoja paviršius,

padėklus, indus.

5.8. Atliekant pagalbinius darbus virtuvėje ir plovykloje, naudojasi GHPT.

5.9. Pildo nurodytus valgyklos vedėjo GHPT žurnalus, registruodamas atliktus darbus.

5.10. Saugo ir tausoja įstaigos turta.

5.11. Vykdo kitus, susijusius su tiesioginėmis virtuvės darbininko pareigomis, maisto gamybos vedėjo ar direktoriaus nurodymus.

Sudarė:

maisto gamybos vedėja:

Karolina Kuzmickienė

Susipažinau:

Zita Arelienė